

REPAS À THÈME 2019

RESTAURANT DU FOYER SOLEIL

6 février 2019 	<u>REPAS TARTIFLETTE</u> <u>Apéritif</u> kir breton + curly Soupe de butternut bio Tartiflette – salade verte Crêpe + crème de marron + chocolat chaud et chantilly
6 mars 2019 	<u>REPAS PERIGOURDIN</u> <u>Apéritif</u> : Kir cassis + crackers Médaillon de foie gras Magret de canard Pommes sarladaises Gâteau aux noix
3 avril 2019 	<u>REPAS AMERIQUE</u> <u>Apéritif</u> : whisky + crackers Hamburger + frites + salade Brownie + crème anglaise Coca - fanta
22 mai 2019 	<u>REPAS ENTRE TERRE ET MER</u> <u>Apéritif</u> : Cognac + pétillant de raisin Terrine de poisson + sauce ciboulette et sauce betterave Carré de porc sauce champignons Gratin dauphinois + salade verte Dame Blanche
12 juin 2019 	<u>REPAS MOULES FRITES</u> <u>Apéritif</u> : rosé pamplemousse + apéricubes ½ Artichaut bouilli Mouclade Frites Charlotte aux fraises
4 septembre 2019 	<u>REPAS CREOLE</u> <u>Apéritif</u> / pina colada avec alcool – toasts au saumon et crabe. Accras de morue Emince de poulet au lait de coco + curry – riz créole Sorbet mangue/ noix de coco / vanille
9 octobre 2019 	<u>REPAS TOULOUSAIN (sous réserve de changement)</u> <u>Apéritif</u> : Guignolet+ crackers Cassoulet toulousain Salade verte aux noix Crumble mûres framboises
6 novembre 2019 	<u>REPAS FRANCE</u> <u>Apéritif</u> : pineau des Charentes + feuilletés Noix de saint jacques flambées au cognac fondue de poireaux Escalope de veau à la crème + tagliatelles Tarte tatin + glace vanille
18 décembre 2019	<u>REPAS DE NOËL</u>